

NHỮNG MÓN ĂN NỔI TIẾNG CỦA VIỆT NAM

Bài 1 – CHẢ GIÒ

Chả giò cũng được xếp vào hàng món ăn đặc sản của người Việt.

Người miền Bắc gọi chả giò là Nem rán. Trong những năm chiến tranh, vào ngày Tết chưa bao giờ người dân xứ Bắc thiếu món nem rán.



<https://tourane.vn/cha-gio-chien-gion>

Gần như ai cũng thích mê sự hòa quyện giữa cái vị giòn rụm ngọt thơm từ miếng chả giò, cùng hương rau tươi mát, lại có thêm chút chua chua cay cay mặn ngọt từ nước mắm pha.

Chả giò thường được ăn với bún. Bún chả giò không xa lạ đối với người miền Nam nói riêng và người Việt nói chung. Từng cuốn chả giò giòn rụm, thơm ngon; được ăn kèm với bún tươi và các loại rau, thảo mộc tươi là một món mà người Việt có thể ăn trong mọi bữa ăn.



<https://mocviquan.vn>

Câu hỏi:

1. Theo em vì sao chả giò cũng được xếp vào hàng món ăn đặc sản của người Việt?
2. So sánh chả giò miền Bắc và miền Nam?

Bài 2 – LÀM CHẢ GIÒ NHƯ THẾ NÀO?

NGUYÊN VẬT LIỆU

½ kg thịt heo hay thịt gà xay

1 củ cà rốt bào nhỏ

1 củ hành tây xắt nhỏ

50g bún, ngâm nước sôi rồi xắt nhỏ

½ muỗng canh muối

1 muỗng cà phê đường

1 chút tiêu

2 lòng đỏ trứng gà

1 bọc bánh tráng cuộn chả giò loại lớn

1 bọc bánh tráng cuộn chả giò loại nhỏ

CÁCH LÀM

1. Bỏ thịt xay, cà rốt, hành, lòng đỏ trứng, bún, muối tiêu, đường vô cái thố, trộn đều tới khi nhuyễn.
2. Đặt miếng bánh tráng lớn lên đĩa, rồi đặt miếng bánh nhỏ lên trên
3. Lấy một muỗng thịt đã trộn, đặt vô giữa miếng bánh tráng
4. Xếp đầu bánh tráng vào trong rồi cuộn lên
5. Đổ dầu vào chảo nấu cho nóng

6. Bỏ chả giò vào chiên tới khi vàng đều là chín
7. Vớt chả giò ra đặt lên giấy thấm dầu
8. Dùng chả giò với bún, xà lách và nước mắm pha



www.hoidaubepaau.com

Câu hỏi:

1. Em đã làm chả giò (hoặc quan sát) bao giờ chưa? Em có thể kể lại các bước cuốn một cái chả giò?
2. Theo em, cuốn chả giò với loại bánh tráng nhỏ hoặc bánh tráng lớn thì dễ hơn? Vì sao em nghĩ như vậy?
3. Trong bài, bánh tráng nhỏ được đặt lên trên bánh tráng lớn, em hãy giải thích lý do? Nếu dùng 2 miếng bánh tráng như vậy, có ảnh hưởng đến cái ngon của chả giò không? Vì sao?

Bài 3 – GỎI CUÓN



<https://canthomekongtour.com>

Gỏi cuốn là một món ăn truyền thống của Việt Nam bao gồm thịt heo, tôm, rau, bún và các nguyên liệu khác được gói trong miếng bánh tráng Việt Nam.

Gỏi cuốn vừa dùng làm thức ăn nhẹ, vừa có thể ăn no mà không sợ ngấy. Các gỏi cuốn phải cuốn một cách khéo léo, sao cho phô bày được những nguyên liệu màu sắc bên trong như màu đỏ của tôm, màu hồng nhạt của thịt, màu xanh của rau và màu trắng của bún. Trông thật hấp dẫn!

Công thức gỏi cuốn truyền thống của người Việt rất đơn giản. Gỏi cuốn gồm có vài loại rau tươi, rau thơm, lát thịt heo thái mỏng và

tôm. Tất cả được kết hợp với nước chấm hoisin và đậu phộng giã, hoặc với nước mắm pha.



<https://baovephapluat.vn/the-thao-giai-tri/am-thuc/cach-lam-mon-goi-cuon-tom-thit-don-gian-ngon-mieng-58870.html>

Câu hỏi:

4. Theo em chả giò và gỏi cuốn có khác nhau không? Giải thích.
5. Theo em gỏi cuốn có được xem là món ăn đặc sản của người Việt không? Giải thích vì sao em nghĩ như vậy?

Bài 4 – BÁNH XÈO



<http://foods-vietnam.blogspot.com>

Bánh xèo Việt Nam, là một món ăn truyền thống đang trở nên phổ biến trên bản đồ ẩm thực Việt Nam.

Mặc dù bánh xèo có thể khác nhau về hình dạng hay kích thước, tùy thuộc vào nguồn gốc của nó, nhưng nó thường đạt được sự cân bằng hoàn hảo về hương vị.

Bánh xèo Miền Trung

Bánh xèo Miền Trung cũng đơn giản như những người làm ra nó.

Ở miền Trung Việt Nam, bánh xèo nhỏ, dài bằng bàn tay của một người lớn. Với đất đai hạn chế về màu mỡ và khí hậu kém thuận lợi,

thông thường, một chiếc bánh xèo chỉ có một con tôm, một vài lát thịt heo mỏng và nhiều giá. Ở một số tỉnh ven biển như Bình Định và Quảng Nam, bạn có thể thấy được thêm vào bánh xèo là một ít mực.

Bánh xèo được chiên giòn, hơi ngậy chất béo. Mặc dù bánh xèo Miền Trung không có màu vàng bắt mắt, nhưng màu ngà của nó từ bột gạo là điều khiến nó trở nên khác biệt so với các phiên bản bánh xèo khác. Một đặc điểm độc đáo khác nữa là việc cho mắm tôm lên men vào nước mắm chua ngọt để chấm.

Bánh xèo Miền Trung được ăn trong một cái bát nhỏ. Người ăn lấy một miếng bánh xèo, một ít rau thơm, cho vào bát, phủ nước mắm chua ngọt lên trên rồi thưởng thức. Tuy nhiên, do hội nhập văn hóa, người ta cũng có thể ăn bánh xèo như một món ăn gói và cuộn. Đơn giản chỉ cần yêu cầu thêm bánh tráng, đặt các thành phần trong đó, bọc nó lại, và nhúng nó vào nước sốt.

Bánh xèo Miền Nam

Một đặc điểm khác biệt của bánh xèo Miền Tây là kích thước lớn và nhân đa dạng, phản ánh lối sống thoải mái, phóng khoáng của người dân Nam Bộ.

So với bánh xèo miền Trung, bánh xèo Đồng bằng sông Cửu Long có kích thước gấp đôi, thậm chí gấp ba và mỏng hơn nhiều.

Với lợi thế khí hậu nhiệt đới gió mùa và nông sản dồi dào, bánh xèo Miền Tây cung cấp một loạt các công thức nấu ăn đa dạng và linh hoạt hơn. Bột được trộn với bột nghệ và nước cốt dừa, tạo ra màu vàng sáng bóng. Lớp vỏ mỏng và giòn ở các cạnh nhưng mềm ở giữa. Nhân bánh bao gồm thịt ba chỉ, tôm và đậu xanh.

Một số địa phương ở đồng bằng sông Cửu Long, như Bến Tre và Mỹ Tho, bánh xèo được làm bằng các nguyên liệu địa phương khác nhau. Ví dụ, họ có thể sử dụng thịt vịt thay thịt heo và thêm củ hủ dừa. Củ hủ dừa là phần bên trong của ngọn dừa chỉ được thu thập một lần trong đời của cây dừa khi nó bị đốn hạ.

Bánh xèo thường được đi kèm với một đĩa rau xanh và thảo mộc, bao gồm rau diếp, húng quế Việt Nam, lá chua, dưa chuột thái lát và cà rốt thái sợi ngâm. Ở miền Nam, người ta dùng tay, gói vỏ bánh xèo với nhân và rau, rồi chấm vào nước mắm tỏi ớt chua ngọt.

Câu hỏi:

1. So sánh bánh xèo miền Trung và miền Nam.
2. Theo em, có sự giới hạn cho việc sáng tạo trong việc nấu ăn không? Bánh xèo có ngoại lệ không?